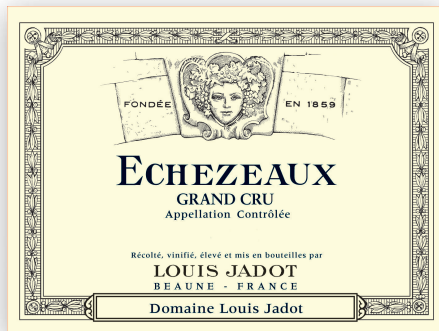
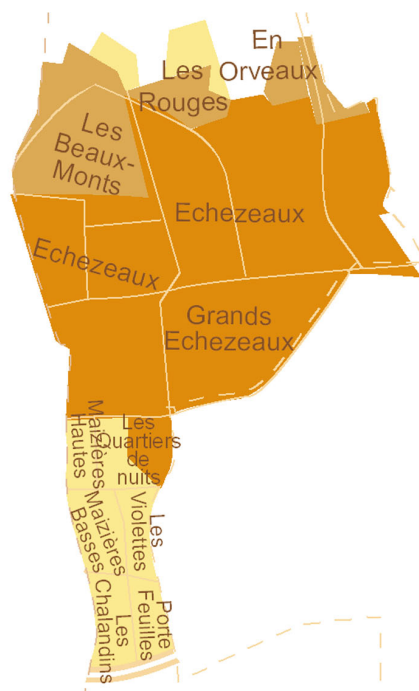


ECHÉZEAUX



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

La commune de Flagey Echezeaux est située au Sud du Clos de Vougeot. Le bourg est dans la plaine, tout comme celui de Gilly les Citeaux, en face du Clos de Vougeot et borde la commune de Vosne Romanée. Le vignoble longe le mur du Clos Vougeot, et se prolonge jusqu'à la montagne.

La partie dans la plaine peut bénéficier de l'appellation Vosne Romanée. Sur le coteaux se succèdent deux grands crus : Grands Echezeaux et Echezeaux.

Caractéristiques

Le sol calcaire est particulièrement adapté à la production de Grands Crus.

Le vignoble du Grand Cru « Echezeaux », exposé Est-Sud/Est est situé juste au dessus des Grands Echezeaux.

Vinification

Ce grand cru est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

L'Echezeaux Grand Cru de la Maison Jadot est un vin particulièrement fin aux arômes intenses de fruits rouges et d'épices. Il possède une structure complexe et une grande longueur en bouche.

Il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce, les rôtis, gibiers ainsi que la majorité des fromages.

Conservation

Il se gardera entre 10 et 15 années voire plus, suivant les millésimes et les conditions de conservation.